



**Liäbi Huusgäst, hätzlich Willkommä  
Liebe «Huus» Gäste, herzlich Willkommen**

**Das Huusbeiz-Team freut sich sehr,  
Sie als Gast begrüßen zu dürfen  
und wünscht Ihnen einen  
gemütlichen & genussvollen Aufenthalt.**

**PROSCHT & ÄN GUETÄ!**

**Unsere Produkte beziehen wir über ausgewählte lokale Lieferanten.  
Alle unsere Gerichte sind frei von Konservierungsmittel und  
Geschmacksverstärkern.  
Fleisch, Fisch und Geflügel stammen aus der Schweiz.  
Bezüglich Allergene und Intoleranzen bitten wir Sie, sich bei unseren  
Mitarbeitenden zu informieren.**

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt

Huusbeiz Genuss GmbH Badenerstrasse 310 8004 Zürich huusbeiz.ch info@huusbeiz.ch 043 931 77 90



## **Überraschig!**

Mir servieräd eu äs Vier-Gang-Überraschigsmenü,  
uf Wunsch au mit passender Wiibegleitig.

Du häsch öpis nid gern oder bisch gar uf öpis allergisch?  
Dänn la das s'Personal bitte früäziitig wüssä,  
gern nämmämer druf Rücksicht.

**4-Gang-Überraschungsmenü CHF 83**  
**Weinbegleitung CHF 45**

## **Überraschung!**

Wir servieren euch ein Vier-Gang-Überraschungsmenü,  
auf Wunsch auch mit passender Weinbegleitung.

Du magst etwas auf keinen Fall oder bist gar allergisch auf etwas?  
Dann lass es bitte unser Personal vorgängig wissen,  
gerne nehmen wir darauf Rücksicht.

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## Zum Startä

Nüsslisalat

a Französischer Sossä mit Ei, Späck und Croûtons

*Feldsalat*

*an Französischem Dressing mit Ei, Speck und Croûtons*

13

Süppli vom Berghärdöpfel «Desirée» mit Perlzwiebeli  
däzue Späckbrot, Crème fraîche und Schnittlauch

*Süppchen von der Bergkartoffel «Desirée» mit Perlzwiebeln  
dazu Speckbrot, Crème fraîche und Schnittlauch*

12

Randä

mit Hüttächäs, Meerrettich und Dill

*Bunte Beete*

*mit Hüttenkäse, Meerrettich und Dill*

16

Gflügel-Terrinä

mit Dörrpfluumä, Nüsslisalat, Linsä und Semmälnödel-Tschippis

*Geflügel-Terrine*

*mit Dörrpflaume, Feldsalat, Linsen und Semmelknödel-Chips*

21

Saiblingsfilet mit Shoyu mariniert

däzue Chinachol, Rüepli, Brösmeli und Erbsen-Miso-Mayo

*Saiblingsfilet mit Shoyu mariniert*

*dazu Chinakohl, Karotten, Brösel und Erbsen-Miso-Mayonnaise*

17

Chuäfilet-Tatar mit brunem Butter mariniärt

däzue Heuschalotte, Baumnüß, Öpfel, Portulak und Belpär Chnolle

*Kuhfilet-Tatar mit brauner Butter mariniert*

*dazu Heuschalotten, Baumnüsse, Apfel, Portulak und «Belper Knolle»-Käse*

26 / 34

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## D'Hauptsach

### Schwiizer Fleisch, vo Chopf bis Fuess:

Rosa bratnigs Chuefilet überbachä mit Böllä und Sänf  
däzuä Chruutstiel und Berghärdöpfel «Vita Bella»-Gratin

*Rosa gebratenes Kuhfilet «Strindberg»  
mit Mangold und Bergkartoffel «Vita Bella»-Gratin*

58

Zupfts Reh  
mit Peterliwurzlä, Preiselbeeri, Radiccio  
und Haselnuss-Quark-Chnöpfli

*Gezupftes Reh  
mit Petersilienwurzel, Preiselbeeren, Radiccio  
und Haselnuss-Quark-Knöpfle*

43

Wildsau-Wirz-Päckli  
mit Rahmwirz, Herbsttrompetä, Birrä und Semmelknödel-Tschippis

*Wildschwein-Kohl-Roulade  
mit cremigem Wirsing, Herbsttrompeten, Birne und Semmelknödel-Chips*

41

Huusbörgär mit Späck, Gruyère, Böllä und igleitä Gurkä  
däzuä Rüeblä-Chabissalat

*«Huusbürger» mit Speck, Greyerzer-Käse, Zwiebeln und eingelegten Gurken  
dazu Karotten-Weisskohlsalat*

34

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## **Fisch ussäm Süesswasser:**

Sanft gaartäts Lachsforälläfilet mit Suurrahm  
däzuä Chürbis, Chürbis, Chürbis, Chürbis und Chürbis

*Sanft gegartes Lachsforellenfilet mit Sauerrahm  
dazu Kürbis, Kürbis, Kürbis, Kürbis und Kürbis*

43

## **Weder Fisch, Fleisch no Vogel:**

Innerschwyzter Chäsravioli a Salbeibutter

*Innerschwyzter Käseravioli an Salbeibutter*

31

Chürbis-Tarte  
mit Öpfel, Portulak, Suurrahm und Belper Chnolle

*Kürbis-Tarte  
mit Apfel, Portulak, Sauerrahm und «Belper Knolle»-Käse*

32

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## S'Finale

Milch und Honig

*Milch und Honig*

14

Heissäs Zwätschge-Crumble  
mit Caramel-Glacé

*Heisser Zwetschgen-Streusel  
mit Karamell-Eis*

13

Mini Schoggimousse

*Kleines Schokoladenmousse*

5/9

Senne-Fladä mit Zürcher Thymianhonig und Rauchmandlä

*«Sennenfladen»-Käse  
mit Zürcher Thymianhonig und Rauchmandeln*

12

Ä Chuglä Glace oder Sorbet

*Eine Kugel Eis oder Sorbet*

5

Jedi witeri Chuglä

*Jede weitere Kugel*

4

Schlagrahm / *Schlagsahne*

1

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## Wassär

Huuswasser still oder luut – trink so vill wiät magsch 4.50  
Priis pro Person wo mittrinkt

*Huuswasser mit oder ohne Kohlensäure 4.50*  
*Trink so viel du magst - Preis pro Person*

## Süessgetränk

Phil's Bio Früchtetea mit Kräutern 33cl 6  
Phil's Bio Grüntee mit Apfel 33cl 6  
Vivi Kola / Vivi Kola Siro 33cl. 5  
Rivella rot 33cl 5  
Guldenberg Apfel-Schorle 33cl 5  
Gents 20cl 5  
tonic / ginger beer  
Appenzeller Bschorle 33cl 6  
(Alkoholfreies Biermischgetränk)  
Vertschi – Tafelgetränk auf Verjus Basis 10cl 6  
(Alkoholfreies Apérogetränk aus grünen Trauben)

## Kaffi & warmi Getränk

Espresso LA BOMBA - KAFFEEPUR 4  
Café Crème VULCANO ROSSO - KAFFEEPUR 4  
Espresso Doppio 5  
Café Latte 5  
Cappuccino 6  
Latte Macchiato 6  
Frischer Ingwer-Zitronentee mit Honig 6  
Frischer Pfefferminztee 6  
Sirocco Tee 5  
Golden Assam / Black Chai / Red Kiss Früchtetea  
Rooibos Tangerine Kräutertee / Piz Palü Kräutertee Verbena  
Camomile Orange Blossoms / Green Jasmine

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt



## Schuumwy-Cüpli DL

Schwarzperle – Pinot Noir seignée-Schaumwein, ZH 11  
Prosecco Anima Extra Dry, DOC Treviso 8

## Wiiswy offä DL

Bärner Wy – Twanner Gutedel 2019 8  
Chasselas  
Weingut Krebs, Twann, Bielersee, Bern AOC

Soave 2018 7.50  
Garganega  
Gianni Tessari, Roncà, Veneto

Lugana 2019 7.50  
Trebiano di Lugana  
Olivini, Desenzano del Garda, Lombardei DOC

## Rotwy offä DL

Pinot Noir Classic 2018 8  
Wolfer, Weinfeld, Thurgau AOC

Tilaria Barrique 2015 9  
Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Cabernet Franc, Pugnietello  
Villa Pinciana, Capalbio, Toscana IGT

Rosso di Montefalco 2017 8  
Arnaldo Caprai, Montefalco, Umbrien DOC

Las dos Ces Barrique 2018 7  
Bobal, Syrah, Tempranillo  
Chozas Carrascal, San Antonio, Utiel-Requena DOP

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt





## Offäbiär

Appenzeller Quöllfrisch trüb 4,8% 20cl/30cl/50cl 4/5/7

## Fläschli-Biär

Appenzeller Köhler-Bier (Amber) 4,8% 33cl	6
Appenzeller Indian Pale Ale (IPA) 8,0% 33cl	6
Appenzeller Schwarzer Kristall (Stout) 6,3% 33cl	6
Appenzeller Weizenbier 5,2% 50cl	8
Appenzeller Himbeer Vintage Sour Beer 4,0% 33cl	9
Appenzeller Leermond (Alkoholfrei) 33cl	5
Appenzeller Bschorle 33cl (Alkoholfreies Biermischgetränk)	6

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt